

馬告烤雞 - 簡易圖解食譜

所需材料 Ingredients



濁口雞全雞(1隻)



馬告(壓碎)



蒜片



薑片



醬油



米酒



鹽巴



蜂蜜/麥芽糖



1 醃漬入味

- 1 將馬告、蒜、薑與調料抹勻雞身內外，靜置2小時以上。



2 上色封皮

- 2 烤箱預熱180°C。將蜂蜜刷在雞皮上幫助上色。



3 烘烤淋汁

- 3 放入烤箱中層烤約40分鐘，期間取出淋汁保持多汁。



4 增香再烤

- 4 最後10分鐘撒少許壓碎馬告於表面增添香氣。



- 3 將醃漬好的雞放入蒸鍋，蒸子約20分鐘至熟。



- 5 烤熟後取出靜置10分鐘，再分切上桌享用。

